Bartscher

LIBRETTO ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE L'USO E LA MANUTENZIONE DELLE GRIGLIE PIETRA LAVICA A GAS

INSTRUCTION AND MAINTENANCE MANUAL FOR VULCANIC-ROCK GRILLS

MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES GRILLES EN PIERRE DE LAVE

GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG LAVASTEINGRILL

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO DE LAS PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA

2006581

CE 0705

COD.: ZSL1501

REV. 01 / 2007

SOMMAIRE

1. INSTALLATION ..... Pag. 16
1.1 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS ..... Pag. 16
1.2 POSITIONNEMENT ..... Pag. 16
1.3 EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION ..... Pag. 17
1.4 RACCORDEMENT DU GAZ ..... Pag. 17
PRESCRIPTIONS POUR L'INSTALLATION ..... Pag. 17
CONTROLES A EFFECTUER AVANT L'INSTALLATION ..... Pag. 17
CONTROLES A EFFECTUER AVANT L'INSTALLATION ..... Pag. 17
CONTROLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE ..... Pag. 17
CONTROLE DE LA PRESSION DU GAZ ..... Pag. 18
1.5 ALIMENTATION PAR UN GAZ DIFFERENT ..... Pag. 18
2. ISTRUCTIONS D'UTILISATION ..... Pag. 20
2.1 MISE EN FONCTION ..... Pag. 20
2.2 REGLAGES ..... Pag. 20
3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN ..... Pag. 21
3.1 ENTRETIEN COURANT ..... Pag. 21
3.2 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE ..... Pag. 21
3.3 ELEMENTS DE CONTROLE ET DE SECURITE ..... Pag. 21
3.4 GESTION PIECES DE RECHANGE ..... Pag. 21
TABLEAU DONNEES TECHNIQUES GRILLES EN PIERRE DE LAVE GAZ CATEGORIE II2E+3+ ..... Pag. 22

1. INSTALLATION

1.1 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Lire attentivement ce manuel car il fournit d'importantes indications à propos de la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Conserver avec soin ce manuel pour toute consultation future des différents opérateurs. En cas de transfert de l'appareil, joindre le manuel (si nécessaire, demander un nouvel exemplaire au revendeur autorisé ou directement au fabricant).

- Les opérations d'installation, les éventuelles adaptations à d'autres types de gaz, la mise en fonction et l'élimination des inconvénients dans les installations doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié, selon les réglementations et les normes en vigueur.
- L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel formé expressément pour son utilisation et dans le but pour lequel il a été fabriqué, c'est-à-dire la cuisson d'aliments.
- Désactiver l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement. Pour l'éventuelle réparation, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant et exiger des pièces de rechange originales.
- Ces instructions sont applicables uniquement pour le Pays dont le sigle est reporté sur la plaquette des données de l'appareil.
- L'inobservance des instructions reportées dans ce manuel peut compromettre la sécurité de l'appareil.

L'appareil est conforme aux prescriptions essentielles de la Directive Gaz 90/396/CEE et il est donc accompagné d'un certificat d'essai CE délivré par un Organisme agréé.
Il est conforme aux prescriptions des normes gaz suivantes:
- EN 203 + mises à jour successives;
- EN437 + mises à jour successives.

Pour l'installation, respecter les prescriptions de sécurité en vigueur.

1.2 POSITIONNEMENT

Sortir l'appareil de l'emballage, vérifier son intégrité et le placer dans le lieu d'utilisation. S'assurer que cet endroit a été mis de niveau. Si la grille n'est pas installée en batterie, il faut la fixer au sol de manière stable à l'aide des étriers de fixation fournis avec l'appareil. Si l'appareil est positionné à proximité d'une paroi inflammable, maintenir une distance de sécurité non inférieure à 10cm. Si la paroi est réfractaire et incombustible, la grille peut être rapprochée de la paroi.Enlever le film protecteur des panneaux externes en le détachant lentement afin d'éviter de laisser des traces de colle.
Ne pas boucher les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'élimination de la chaleur et positionner l'appareil sous une hotte d'aspiration installée conformément aux normes.

1.3 EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

Les appareils devront être installés dans des locaux adaptés pour l'évacuation des produits de combustion, conformément aux prescriptions d'installation. Nos appareils sont classés de type A et ne sont pas prévus pour être raccordés à un conduit d'évacuation des produits de combustion. Les produits de la combustion de ces appareils doivent être évacués par des hottes prévues à cet effet, ou par des dispositifs similaires raccordés à une cheminée dont le bon fonctionnement est assuré ou directement à l'extérieur. A défaut de solutions de ce type, il est possible d'utiliser un aspirateur d'air raccordé directement à l'extérieur et ayant une puissance non inférieure à la puissance requise.
Dans tous les cas, si on choisit la solution de l'évacuation forcée, l'alimentation du gaz doit être immédiatement coupée si le débit d'aspiration descend sous les valeurs indiquées. Le rétablissement de l'alimentation du gaz aux brûleurs doit être effectué manuellement.

1.4 RACCORDEMENT DU GAZ

PRESCRIPTIONS POUR L'INSTALLATION

Les opérations d'installation, les éventuelles adaptations à d'autres types de gaz, la mise en fonction et l'élimination des inconvénients des systèmes doivent être exécutées par du personnel qualifié, dans le respect des règlements et des normes en vigueur. Les installations du gaz, les branchements électriques et les locaux qui accueillent les appareils doivent être conformes aux règlements et aux normes en vigueur. En particulier, il faut considérer que l'air nécessaire pour la combustion des brûleurs est de 2m^3/h par kW de puissance installée.
Il faut également respecter les normes pour la prévention des accidents et les normes de sécurité de lutte contre l'incendie et antipanique dans les établissements ouverts au public.

CONTROLES A EFFECTUER AVANT L'INSTALLATION

L'appareil est muni d'une plaquette reportant les données techniques (Fig.1) et d'une plaquette reportant les avertissements pour l'installation traduits dans les principales langues européennes. Une plaquette supplémentaire reportant les données pour lesquelles l'appareil est prévu et le Pays de destination est située sur l'emballage.

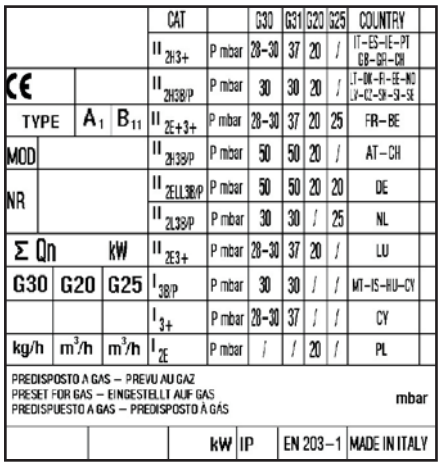

Fig. 1

Contrôler, sur la plaquette technique située à l'intérieur de la porte ou sur le côté gauche, que l'appareil a été essayé et homologué pour le type de gaz disponible dans les locaux de l'utilisateur.
Vérifier que les buses montées sur l'appareil sont prévues pour le type de gaz disponible. Contrôler, sur les données reportées sur la plaquette technique, que le débit du réducteur de pression est suffisant pour l'alimentation de l'appareil (Fig. 1). L'appareil est réglé en usine pour le fonctionnement avec du gaz G20 à une pression de 20 mbars.
Eviter d'interposer des réductions de section entre le réducteur et l'appareil. Afin de garantir un fonctionnement optimal, il est conseillé de monter un filtre à gaz en amont du régulateur de pression.

CONTROLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE

Lors de la première installation et lors de toute intervention d'entretien ou adaptation à d'autres types de gaz, il faut effectuer une mesure du débit thermique nominal. Cette mesure peut être exécutée en utilisant la méthode volumétrique à l'aide d'un compteur de litres et d'un chronomètre. Après avoir contrôlé la pression d'alimentation et le diamètre des buses (qui doit être estampillé sur la buse), mesurer le débit thermique par heure du gaz et comparer la donnée relevée avec la donnée reportée dans le tableau 2 des données techniques sous la voix "consommation de gaz". La tolérance admise est de ±5% de la valeur nominale.

L'appareil devra être alimenté avec l'un des gaz dont les caractéristiques et la pression sont reportées dans le tableau suivant :
Brancher l'appareil à un tuyau spécial pour gaz ayant une section interne non inférieure à 16 mm de diamètre pour les raccords de G1/2" et, pour les raccords de G3/4", ayant un diamètre non inférieur à 20 mm. Le tuyau peut être rigide

TYPE DE GAZ	PRESSION EN mbar.		
	NOM.	MIN	MAX
GAZ METHANE G20/G25	20/25	17/20	25/30
G.P.L. G30/G31	28-30/37	20/25	35/45

ou flexible, mais uniquement en métal.Veiller à ce que le tuyau flexible en métal de raccordement au raccord gaz ne touche pas de pièces surchauffées de la grille et qu'il ne soit pas soumis à des efforts de torsion. Un robinet d'arrêt rapide doit être interposé entre le réseau du gaz et chaque appareil. Sa position doit permettre une manœuvre aisée pour les opérations d'arrêt et ouverture (le diamètre interne ne doit pas être inférieur au tuyau de raccordement). Après le raccordement au réseau du gaz, il faut contrôler qu'il n'y a pas de fuites dans les jonctions et dans les raccords. Pour ce faire, utiliser de l'eau savonneuse ou un produit moussant spécifique pour la recherche des fuites.
NE JAMAIS UTILISER DES FLAMMES.

CONTROLE DE LA PRESSION DU GAZ

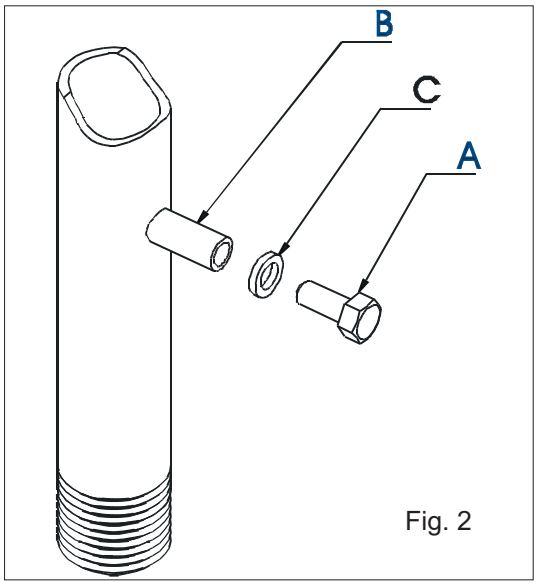

Fig. 2

La pression du gaz d'alimentation doit être mesurée au niveau de la prise de pression (Réf. B) après avoir enlevé la vis d'étanchéité (Réf. A). A l'aide d'un tuyau flexible, raccorder un instrument de mesure à la prise de pression (par exemple un manomètre à liquide, avec résolution minimum de 0,1 mbar) et mesurer la pression en entrée avec l'appareil en fonction. Si la valeur de la pression n'est pas comprise entre les limites inférieure et supérieure indiquées dans le tableau, il ne faut pas installer définitivement l'appareil.
Eteindre l'appareil, détacher le manomètre, refermer la vis d'étanchéité sans oublier d'introduire la rondelle (Réf. C) et contacter l'Organisme qui distribue le gaz pour un contrôle de la pression de réseau.

1.5 ALIMENTATION PAR UN GAZ DIFFERENT

REMPLACEMENT BUSE BRULEUR PRINCIPAL (Fig. 3)

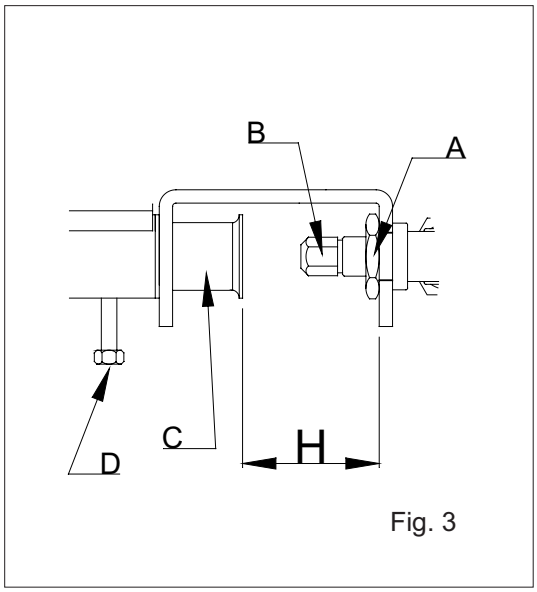

Fig. 3

A Ecrou fixe porte-buse
B Buse
C Bague réglage air primaire
D Vis de blocage bague

- Ouvrir la porte ou les portes.
- Extraire les bassinets de récolte des graisses.
- Dévisser les vis qui bloquent le bandeau de commande antérieur et débrancher les câbles électriques de l'allumage piézoélectrique.
- Dévisser les buses principales (Réf.B) et les remplacer par les buses correspondant au gaz distribué. Le diamètre de la buse est estampillé en centièmes de millimètre sur la buse et il peut être vérifié également dans le tableau des données techniques.

REGLAGE AIR PRIMAIRE BRULEUR PRINCIPAL (Fig. 3)

- Dévisser la vis de fixation (Réf. D) de la bague de réglage air primaire (Réf. C).
- Positionner la bague (Réf. C) à la distance “H” en fonction du type de gaz installé (voir le tableau données techniques sous la voix “air primaire”).
- Visser de nouveau la vis de fixation (Réf. D).
- Sceller avec du vernis le composant réglé afin d’éviter les altérations.

REMARQUE: le réglage de l’air primaire peut être considéré comme exécuté correctement quand on assure que la flamme ne s’éteint pas avec le brûleur froid et qu’aucun retour de flamme ne se produit avec le brûleur chaud.

REMPLACEMENT BUSE BRULEUR PILOTE (Fig. 4)

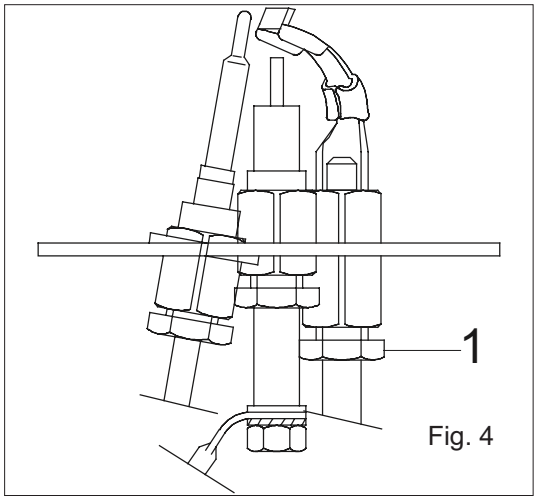

Fig. 4

- Dévisser le bouchon à vis (Réf. 1), extraire la buse et la remplacer par la buse adaptée au type de gaz choisi.
- Remonter le bouchon à vis (Réf. 1).
- Contrôler l’étanchéité du bouchon avec un produit moussant.

REGLAGE DU MINIMUM (Fig. 5)

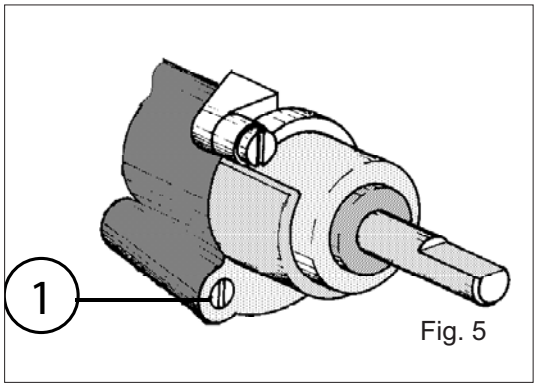

Fig. 5

Enlever la poignée et le panneau frontal.
Pour le réglage du minimum, il faut intervenir sur la vis de by-pass. Quand on dévisse la vis, la flamme augmente; tandis que, quand on la visse, la flamme diminue. Pour un réglage correct, procéder de la façon décrite ci-après.
Pour le gaz GPL (G30-G31) tourner à fond la vis du minimun.
Pour le gaz G20-G25: régler la vis de by-pass jusqu’à obtenir un minimum correct en s’assurant que, dans cette condition, la flamme est stable sur toute la surface du brûleur et que, en passant de la position de maximum à celle de minimum, la flamme ne s’éteint pas et qu’il n’y a pas de retours de flamme.

AVERTISSEMENT! Après chaque adaptation à un nouveau gaz s’assurer de:
- Appliquer sur la plaque signalétique un adhésif indélébile avec les données relatives à la nouvelle installation.
- Remettre les scellés de vernis sur les parties réglées.
- Procéder aux tests nécessaires d’étanchéité du circuit du gaz.

Avant de livrer l’appareil à l’utilisateur, il faut:
- vérifier qu’il fonctionne correctement;
- communiquer à l’utilisateur les instructions pour l’utilisation.

2. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

L'appareil ne doit être destiné qu'à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu. Toute autre utilisation doit être considérée incorrecte.
Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.

2.1 MISE EN FONCTION

Avant de mettre en fonction pour la première fois l'appareil, il faut enlever tout le matériel d'emballage et nettoyer avec soin la grille des graisses industrielles de protection appliquées en agissant de la façon suivante:

- nettoyer la grille en utilisant un détergent liquide.
- Rincer abondamment avec de l'eau propre.
- Contrôler que les pierres de lave ont été réparties uniformément sur la grille foyer de support.
- Contrôler qu'aucun objet se trouvant à proximité de l'appareil n'entrave l'afflux d'air nécessaire à la combustion et que le local est adéquatement ventilé.
- Contrôler l'efficacité des dispositifs d'évacuation des fumées de cuisson (hotte, collecteur d'évacuation, etc.).
- Avant de mettre en fonction l'appareil, verser un peu d'eau dans le bac de récolte des graisses. Cela facilite ensuite les opérations de nettoyage.
- Il est conseillé d'utiliser des gants pour opérer sur l'appareil.

2.2 REGLAGES

Les poignées de commande (Fig. 6) des robinets brûleurs ont quatre positions d'utilisation:

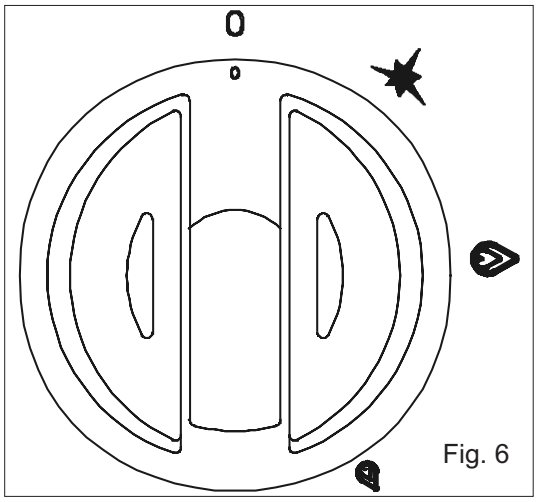

Fig. 6

fermé

flamme au maximum

flamme au minimum

allumage / veilleuse

ALLUMAGE DES BRULEURS

- Ouvrir le robinet général du gaz situé en amont de l'appareil.
- Appuyer sur la poignée et la tourner de la position "**fermé**" sur la position "**allumage/veilleuse**". En même temps, appuyer plusieurs fois sur le bouton-poussoir de l'allumage piézo-électrique situé dans le logement à l'arrière de la porte jusqu'à ce que le brûleur pilote s'allume. La présence de la flamme pilote peut être vérifiée à travers le regard de contrôle sur le panneau de commande.
  Lors du premier allumage, pour maintenir allumée la flamme pilote, il faut maintenir la poignée appuyée pendant environ 10 s. Puis, quand on la relâche, le brûleur pilote doit rester allumé; en cas contraire répéter l'opération.
- Pour allumer le brûleur principal, tourner la poignée du gaz de la position "**allumage/veilleuse** " à la position de "**flamme au maximum**". Ensuite, éventuellement, tourner la poignée sur la position de "**flamme au minimum**" pour régler un type de cuisson plus lente et économique.

EXTINCTION

- Pour éteindre respectivement le brûleur principal et ensuite le brûleur pilote, placer la poignée du gaz d'abord sur la position "**allumage/veilleuse** ", puis sur "**fermé**".
- A la fin d'une journée de travail, fermer le robinet d'arrêt du gaz situé en amont de l'appareil.

ATTENTION: en ce qui concerne la quantité exacte de pierres de lave, consulter le tableau des données techniques.

3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

3.1 ENTRETIEN COURANT

A la fin d'une journée de travail, il faut nettoyer l'appareil aussi bien pour des raisons d'hygiène que pour éviter des anomalies de fonctionnement. Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau directs ou à pression élevée et ne pas utiliser de pailles de fer, des brosses ou des raclettes en acier commun. Il est éventuellement possible d'utiliser de la laine en acier inoxydable en la frottant dans le sens du satinage. Ne pas laisser des aliments acides (citron, vinaigre, etc.) se déposer sur les parties en acier. Pour les surfaces en acier, utiliser de l'eau savonneuse tiède, puis rincer abondamment et sécher avec un chiffon doux. Pour maintenir le brillant, passer périodiquement l'un des produits d'entretien normalement vendus dans le commerce (POLISH). Nettoyer fréquemment la grille en utilisant un chiffon humide; ne pas utiliser de détergents contenant du chlore (eau de Javel, acide chlorhydrique, etc.), même s'ils sont dilués. Après le nettoyage, la mettre en fonction pendant quelques minutes en positionnant les poignées sur le maximum afin de la sécher le plus rapidement possible.
Les pierres de lave peuvent être nettoyées en les immergeant dans de l'eau bouillante et en éliminant les dépôts de graisse. Ne pas laver le banc d'appui ou le sol avec de l'acide chlorhydrique.

BAC A CENDRES
Il doit être contrôlé périodiquement pendant l'utilisation et vidé si nécessaire.

3.2 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Périodiquement (au moins une fois par an ou et, dans tous les cas, en fonction de la fréquence d'utilisation), soumettre l'appareil à un contrôle complet qui prévoit, entre autres, un contrôle de l'étanchéité du circuit du gaz, un contrôle de l'intégrité des composants et l'éventuel graissage des robinets s'il devient difficile de les manoeuvrer. Faire appel à un technicien qualifié en possession des qualités professionnelles nécessaires. A ce propos, nous conseillons de stipuler un contrat d'entretien avec un centre agréé par notre société.

3.3 ELEMENTS DE CONTROLE ET DE SECURITE

Si l'appareil reste inutilisé pendant une longue période ou s'il ne fonctionne pas ou qu'il fonctionne de façon irrégulière, il faut fermer le robinet d'arrêt du gaz situé en amont de l'appareil.
Tous les composants de l'appareil soumis à usure peuvent facilement être atteints depuis la partie antérieure de l'appareil en ouvrant la porte ou après avoir enlevé le panneau frontal.
Tous les raccords sont réalisés par manchon-écrou d'accouplement, c'est pourquoi il faut adopter la plus grande précaution quand on manipule ces composants; en cas d'éventuel endommagement lors des phases de démontage et/ou remontage, le composant doit absolument être remplacé par une nouvelle pièce.

3.4 GESTION PIECES DE RECHANGE

Le remplacement de pièces de rechange ne doit être exécuté que par du personnel du Centre d'Assistance agréé. Pour l'identification des codes des pièces de rechange, utiliser la liste reportée ci-contre ou contacter le Service Assistance. Ce dernier se chargera de les identifier afin d'expédier une commande écrite au fabricant en indiquant clairement le modèle de l'appareil, le numéro de matricule, la tension d'alimentation, la fréquence et, naturellement, le code et la description des pièces concernées.

Type de dispositif	GG740	GG780	GG940	GG980
Brûleur principal	2010923	2010923	2010924	2010924
Châssis porte pierre volc	2011297	2011321	2011341	2011369
Allumage piézo	6010047	6010047	6010047	6010047
Thermocouple	6010055	6010055	6010055	6010055
Bougie d'allumage	6010087	6010087	6010087	6010087
Câble pour allumage	6050610	6050610	6050610	6050610
Robinet gaz	7060012	7060012	7060012	7060012
Brûleur pilote	7090028	7090028	7090028	7090028

TABLEAU DONNEES TECHNIQUES GRILLES EN PIERRE DE LAVE GAZ CATEGORIE II2E+3+

Mod.	Puissance Nominale	Consommation			Type	Pierre volcanique	Air Pour la Combust.	Brûleur	Pression en mbar G30/G31=30/37 G20/G25=18-20/25					By-pass		Air Primaire "H"	
									Buses Bruleur Principal			Buses Bruleur Pilote					
	Max - Min	G30 G31	G20	G25					G30 G31	G20	G25	G30 G31	G20 G25	G30 G31	G20 G25	G30 G31	G20 G25
	kW(P.C.I.)	kg/h	m^3/h	m^3/h		N°x 7kg	m^3	N°	mm	mm	mm	1/100mm	1/100mm	mm	mm	mm	mm
GG740	8 – 3,6	0,63	0,85	0,98	A1	1	16	1	1,45L	2,15L	2,20L	14	27	1	Reg.	40	13
GG740	16 – 7,2	1,26	1,69	1,96	A1	2	32	2	1,45L	2,15L	2,20L	14	27	1	Reg.	40	13
GG940	11 – 5,5	0,8	1,16	1,35	A1	2	22	1	1,75L	2,55L	2,65L	14	27	1,3	Reg.	40	13
GG980	22 - 11	1,7	2,33	2,71	A1	3	44	2	1,75L	2,55L	2,65L	14	27	1,3	Reg.	40	13

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES DERIVANT D'UNE INSTALLATION ERRONEE, DE LA MODIFICATION DE L'APPAREIL, DE L'UTILISATION IMPROPRE, D'UN MAUVAIS ENTRETIEN, DU NON-RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR ET DE LA MALADRESSE D'UTILISATION.

LE FABRICANT SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER SANS PREAVIS LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILS PRESENTES DANS CETTE PUBLICATION.